

Sonnleitenn news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten



Landwirtschaftliche Fachschule
Hollabrunn

Fachrichtungen:
Landwirtschaft mit Weinbau
Kleintierhaltung u. Futtermittelproduktion
Betriebs- und Haushaltsmanagement

Zusätzliches Angebot:
20 Lehrabschlüsse
und
Berufsreifeprüfung!

Infotage: 23.+24.11.2018!

mail:office@diefachschule.at tel: +43-(0)2952-2133



EDITORIAL

Frischer Wind ist spürbar! - Nicht nur in der Natur, sondern auch in der LFS Hollabrunn. Deutlich wird dies an den Neuerungen im Ausbildungsbereich als auch an den anstehenden baulichen Maßnahmen. Man merkt es auch an der positiven Stimmung und dem Motivationsschub im gesamten Team!

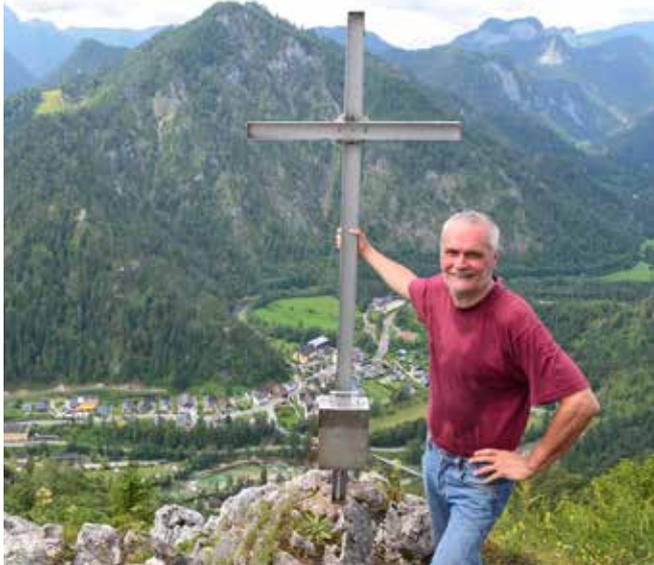
INHALT

Aus dem Verband	3
Aus der Schule	4
Veranstaltungen und Termine	16
Fachartikel.....	21
Kochen für Teenies	23
Stellenangebote	www.abso.at

Wandel und Wechsel liebt, wer lebt.

Richard Wagner (1813 - 1883), deutscher Komponist

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unseres Hauses!



Dir. Ing. Rudolf Reisenberger
Leiter LFS Hollabrunn
Landesweingüter Hollabrunn und Retz

Uns stehen in den nächsten Jahren sehr viel Wandel und Abwechslung ins Haus, da unsere Gebäude durch eine fast 40jährige Nutzung in die Jahre gekommen sind und teilweise dringend saniert werden müssen. Daher blicken wir einem aufwändigen Bauprogramm entgegen, das unseren Schülern und zu beratenden Landwirten wieder die besten Rahmenbedingungen für die Zukunft sichert. Ich darf Ihnen hier die einzelnen Vorhaben kurz näherbringen:

Renovierung des Schulgebäudes

Mit Start Sommer 2019 beginnen wir die Renovierung unseres Schulgebäudes. Es entstehen 12 neue Klassenräume für die Landwirtschaftliche Fachschule und für die gewerbliche Berufsschule für Fleischer, die den neuesten Stand der Technik aufweisen werden, wie zum Beispiel den Unterricht durch modernste interaktive Monitore als Ersatz für die Tafeln. Dazu entsteht aus dem jetzigen Innenhof eine große kommunikative Begegnungszone, die mit einem Glasdach eingefasst wird. Natürlich werden auch Lehrerzimmer und Toiletten neugestaltet und ein Lift wird für die Barrierefreiheit eingebaut. Wir werden 2019/20 mit 5 Klassen in die derzeitige Fleischerschule ausweichen und werden im Schuljahr 2020/21 das neu renovierte Gebäude beziehen.



Neubau einer Lehrwerkstätte für Fleischer

Die Übersiedelung der LBS für Fleischer an die LFS Hollabrunn bedingt einen Neubau einer Fleischerwerkstätte. Die Übungsfleischerie steht in Zukunft außer der LBS natürlich auch der LFS und der HTL für Lebensmitteltechnologie zur Verfügung. Baubeginn ist Frühjahr 2019 und das Gebäude wird an der Nordseite an das bestehende Schulgebäude angedockt, damit eine trockene Verbindung für die Schüler besteht.



Neubau einer Weinproduktionshalle

Durch unsere Probleme mit der verschütteten Kellerhöhle, die mittlerweile bereits aufgefüllt wurde, benötigen wir eine neue Halle für den Unterricht in Kellerwirtschaft. Dafür wurde das Nachbargrundstück am Mitterweg angekauft, um die neue Produktionshalle an das bestehende Presshaus anbauen zu können. Zusätzlich errichten wir ein Weinlabor, das für den Unterricht und für das Service für die Winzer dienen soll. Baubeginn sollte auch im Laufe des Jahres 2019 sein.

Renovierung des Internates und der Großküche

Dieses Projekt könnte noch etwas dauern. Wir sehen hier einen Zeithorizont von 2 bis 5 Jahren. Falls eine Generalsanierung noch etwas länger ausstehen sollte,

würden wir aber zeitnah die Internatszimmer zumindest im Innenbereich herrichten, um unseren Internatsschülern modernere Wohnmöglichkeiten zu ermöglichen. Das letzte Projekt wäre noch die Großküche, die mittlerweile mehr als 300 Essen pro Tag produziert. Dafür müssten Küche und Speisesaal gespiegelt werden, um die Anlieferungswege entsprechend zeitgemäß zu gestalten.

Alles in allem ein ambitioniertes Gesamtprojekt, das die LFS (und LBS) Hollabrunn zukunftssicher für die nächsten Jahrzehnte machen wird und auch eine große logistische Herausforderung für uns darstellt. Natürlich wird der Unterricht während der verschiedenen Bauphasen wie gewohnt weiterlaufen.

Ich wünsche Ihnen einen ruhigen Herbst.
Bleiben Sie uns gewogen!

AUS DEM VERBAND

Lesevorbereitung und Versuchsweinverkostung 2018



Bereits am 21.08. sowie am 23.08. hatte die LFS Hollabrunn in ihr Landesweingut in Retz zur alljährlichen Lesevorbereitung eingeladen. Dabei konnten wieder über 100 Winzerinnen und Winzer aus der Region begrüßt werden.

Im theoretischen Teil von DI Florian Hanousek wurde das Vegetationsjahr 2018 nochmals beleuchtet und die Besonderheiten im Weingarten wurden hervorgehoben. Angefangen von den Witterungsbedingungen im Frühjahr und Sommer, über den Gesundheitszustand bzw. das Auftreten von Krankheiten und Schädlingen bis zum aktuellen Reifeverlauf im Vergleich zu den vergangenen Jahren, wurden viele Bereiche thematisiert. Durch die extrem frühe Blüte des heurigen Jahres begannen auch das Umfärben und die Reife der Trauben bereits Ende Juli. Gleichzeitig war die Trockenheit, wel-

che besonders im westlichen Weinviertel heuer sehr stark ausgeprägt war, eine besondere Herausforderung für die Winzerinnen und Winzer.

So konnten die ersten Ergebnisse der Wasserpotenzialmessung aus dem Bewässerungs- und Düngungsversuch gezeigt werden. So wie auch im letzten Jahr hat sich die Tröpfchenbewässerung, die auch in vielen Weingärten des LWG Retz installiert ist, bezahlt gemacht. Pilzliche sowie tierische Schaderreger stellten heuer aufgrund der vorherrschenden Witterung ein geringeres Risiko dar.

Bei der anschließenden Versuchsverkostung der Weine aus dem Jahrgang 2017 waren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wieder selbst gefragt. Verschiedenste Behandlungen im Weingarten, des Mostes bzw. des Weines wurden wieder durchgeführt. In Summe waren es rund 140 Weine, welche zuvor im März bzw. Juni in einer Versuchsverkostung bewertet worden waren und nun den Winzerinnen und Winzern präsentiert wurden. Die Veranstaltung dient zum Meinungsaustausch sowie auch als Entscheidungshilfe für die anstehende Weinernte bzw. Traubenverarbeitung.

An dieser Stelle sei allen Mitarbeitern des Landesweinguts Hollabrunn und des Landesweinguts Retz für ihren persönlichen Einsatz während des gesamten Jahres recht herzlich gedankt.

Die von den Mitgliedern gespeicherten persönlichen Daten dienen ausschließlich der Erfüllung des Vereinszwecks, werden nur dafür herangezogen und nicht weitergegeben. Verantwortlich dafür zeichnet die Geschäftsführung des Absolventenverbands.

Zweck: Informationsweitergabe an die Mitglieder (Sonnleiten-news), auch über Fortbildungsangebote und berufliche Angebote, Durchführung von Jahrgangstreffen (Einladung), Einhebung Mitgliedsbeitrag

Datenkategorie: Personaldaten (Name, Adresse, E-Mail-Adresse, Datum des Austritts aus der Schule), Finanzdaten (Bankdaten)

Speicherdauer: Die erfassten Daten bleiben bis zur Löschung der Mitgliedschaft im Absolventenverband gespeichert, wobei Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten sowie Verjährungsfristen zu beachten sind.

AUS DER SCHULE

Kennenlern-Tage auf dem Gut Altenberg in Retz



Karin Pickl-Herk (Klassenvorständin 1BHM) mit den SchülerInnen der 1 BHM und 1 HT vor der Retzer Windmühle. (Foto: Verena Kucera)

In eine neue Schule zu kommen ist aufregend, niemanden dort zu kennen oft aber nicht so leicht. Um gleich zu Schulbeginn die Jahrgangskollegen klassenübergreifend kennen zu lernen und als Klasse eine Gemeinschaft zu werden, die viele Jahre zusammenhalten soll, fanden heuer zum ersten Mal gleich zu Schulbeginn am 11. und 12. September Kennenlern-Tage auf dem Gut Altenberg in Retz statt. Diese fanden bei allen Beteiligten ob ihrer Sinnhaftigkeit und des großen Spaßfaktors enormen Anklang und können auch den nächsten ersten Jahrgängen nur weiterempfohlen werden!

Diese tolle Gelegenheit gleich zu Schulbeginn etwas gemeinsam zu unternehmen nahmen 51 Schüler und Schülerinnen der 1 BHM und der 1 HT mit ihren Klassenvorständinnen Karin Pickl-Herk und Verena Kucera unterstützt von Elean Mischling und Zoomie, einer ihrer Hündinnen, die oft auch im Unterricht zum Einsatz kommt, wahr.

Die zweitägige Exkursion war sehr abwechslungsreich, begann gleich nach dem Spaziergang vom Bahnhof zum Winzerhaus mit einem tagesfüllenden Programm mit gruppenspielerischen Spielen und Training von Teamwork, Würstelgrillen und einem Spieleabend. Der

zweite Tag begann nach dem Frühstück mit einer botanischen Wanderung. Verschiedenste Lebensräume wie Wein-Kulturlandschaft begleitet von kräuterreicher Ruderalvegetation, Mischwald mit Vertretern vieler heimischer Baum- und Straucharten und natürlich die berühmten silikatischen Trockenrasen lagen auf dem Weg zur Windmühle. Die Besichtigung des Retzer Hauptplatzes mit anschließender Führung durch den Retzer Erlebniskeller und einer weiteren Führung im Landesweingut Retz durch Florian Hanousek widmeten sich der Geschichte von Retz und dem Wein.

Die Unterbringung im Winzerhaus auf dem Altenberg war einfach, aber landschaftlich unerreicht. Das tolle Wetter ermöglichte tagsüber eine wunderschöne Fernsicht und nachts sogar eine Übernachtung unter freiem Sternenhimmel! Die 1 BHM und 1 HT bedanken sich für die Unterstützung durch die Bediensteten aus dem Landesweingut Retz, die Versorgung durch die Küche der Schule und die Möglichkeit, dass sie so schöne Tage auf dem Altenberg erleben konnten!

Wallfahrt der NÖ Landwirtschaftsschulen zum Dom in Wiener Neustadt

In der dritten Schulwoche fand die traditionelle Schülerwallfahrt der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Niederösterreich statt, die diesmal zum Dom in Wiener Neustadt führte. „Wallfahrten üben auf viele Menschen eine neue Faszination aus, weil sie ein sinnstiftender Gegenpol zum vielfach hektischen Alltag sind. So gesehen ist sehr erfreulich, dass die Schülerinnen und Schüler der NÖ Landwirtschaftsschulen die christliche Tradition aufgreifen“, betonte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Mit dieser einmaligen

Aktion im Schulbereich unterstreichen die Landwirtschaftsschulen einmal mehr ihre wichtige Funktion bei der Wertevermittlung an die Jugend im ländlichen Raum und weisen auf die vielfältigen Leistungen der österreichischen Landwirtschaft hin“, so Teschl-Hofmeister. Da die Wallfahrt unter dem Motto „Schülerinnen und Schüler für den Klimaschutz“ stand, erfolgte die Anreise meist mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Über 2300 Personen, davon rund 2000 Schülerinnen und Schüler der NÖ Landwirtschaftsschulen, nahmen bereits zum



Foto (v. l.): Schülerin Lisa Mayrhofer, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, LAKO-Leiterin Kristina Mandl und Schüler Paul Mayrhofer im Dom zu Wr. Neustadt. (Foto-Copyright: Jürgen Mück)

elften Mal an diesem Auftakt ins neue Schuljahr teil. Domprobst Karl Pichlbauer hielt den Wortgottesdienst und sprach von einer besonderen Aktion der Landwirtschaftsschulen, die Gemeinschaft stiftet und den Jugendlichen Werte vermittelt. „Seit einigen Jahren werden das Pilgern und die Wallfahrt wiederentdeckt, weil hier die Natur hautnah erlebt wird und Selbsterfahrung gemacht werden kann. Dies passt auch gut zum Thema ‚Klimaschutz‘, wofür sich die Jugendlichen besonders engagieren“, so Monsignore Pichlbauer. Für die Musik sorgten die Musikkapelle der Landwirtschaftlichen Fachschulen unter der Leitung von Fachlehrer Josef Schnabel und die Band „Wolfgang Rohorka and friends“. Moderiert wurde die Veranstaltung von Klaus Karpf. Für die Organisation der Schülerwallfahrt zeichneten Fachlehrer Rudi Weiß und das Team der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO) verantwortlich.

Herzlich willkommen in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn!

1. Jahrgang Landwirtschaft und Weinbau Klassenvorstand DI Harald Summerer



1. Jahrgang Betriebs- und Haushaltsmanagement

Klassenvorständin Dipl.-Päd.Karin Pickl-Herk



1. Jahrgang Kleintierhaltung u. Futtermittelproduktion

Klassenvorständin Mag. Verena Kucera, BEd



Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgang

Klassenvorständin Mag. Barbara Geiswinkler



Neu im Team



Ich heiße Bianca Maron und komme aus dem Bezirk St.Pölten-Land.

Im Juni 2018 habe ich das Studium Agrarpädagogik an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien mit dem Titel Bachelor of Education abgeschlossen.

Nach meiner dreijährigen Ausbildung an der LFS Pyhra war mir klar, dass

mein Berufsfeld die Landwirtschaft ist. Nach einer verkürzten Lehrzeit als Gartencenterkauffrau hatte ich die Entscheidung getroffen, Landwirtschaftslehrerin zu werden. Im Jahr 2014 begann ich im WIFI St. Pölten mit dem Vorbereitungskurs für die Berufsreifeprüfung. Nebenbei durfte ich viele praktische Erfahrungen auf einem fremden landwirtschaftlichen Betrieb in der

Ramsau (Bezirk Lilienfeld) sammeln. Weiters durfte ich die Externistenprüfung im Fach Nutztierhaltung am Francisco Josephinum erfolgreich ablegen. Danach führte mein Weg in die Großstadt Wien. Im Oktober 2015 startete ich mit dem Agrarpädagogikstudium. In meiner Freizeit bin ich ehrenamtlich bei der österreichischen Rettungshundebrigade als Hundeführerin tätig. Meine größte Leidenschaft liegt in der Landwirtschaft, genauer in der Rinderhaltung. Ich freue mich, dass ich ein Teil der landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn sein darf.



ASO Hollabrunn besuchte die Landwirtschaftliche Fachschule

Unter dem Motto „ASO startet ins Bauernjahr“ besuchte die allgemeine Sonderschule unsere Fachschule. Unter der Organisation von ASO-Pädagogin Maria Breindl wurde ein Projekttag veranstaltet, der den SchülerInnen die Arbeiten des Landwirtes vor Augen führen sollte. Eine Schulklasse der ASO Hollabrunn kam in die landw. Fachschule, um etwas über die Arbeiten des Landwirtes im Herbst zu erfahren. Unter Betreuung von Ing. Johannes Roch wurde über die Erntearbeiten in Pflanzenbau, Wein- und Obstbau gesprochen. Anschließend ging die Gruppe in die Obstanlage, um die Apfelernte der Sorte „Topaz“ durchzuführen.

„In der landw. Fachschule wird viel Wert auf Gastfreundschaft gelegt und so gab es zu Beginn dieser Begegnung eine wunderbare und sehr gesunde Jause für uns. Auch die Apfelernte war ein tolles Erlebnis für unsere SchülerInnen“, erzählt Maria Breindl.



Für alle Beteiligten war diese Begegnung eine sehr interessante Erfahrung, die den SchülerInnen den sorgsamem und respektvollen Umgang mit der Natur näherbrachte.

GREEN CARE – Wo Menschen aufblühen: Erfolgreiche Zertifizierung zum Green Care Betrieb

„Unter dem Sammelbegriff ‚Green Care‘ werden ganz allgemein Aktivitäten und Interaktionen zwischen Mensch, Tier und Natur zusammengefasst, die je nach Kontext gesundheitsfördernde, pädagogische oder soziale Ziele für unterschiedliche Zielgruppen verfolgen. Der Ort, an dem Green Care-Aktivitäten umgesetzt werden, kann sehr vielfältig sein und reicht von der Gartentherapie im Pflegeheim bis zur tiergestützten Intervention am Bauernhof.“ (Quelle: Green Care Österreich)

Nach der erfolgreichen Zertifizierung zum TGI Betrieb (TGI = Tiergestützte Intervention) im letzten Jahr wurde die LFS Hollabrunn diesen Sommer nun auch noch als erster Betrieb im Bezirk Hollabrunn und als zweiter im gesamten Weinviertel mit einer „Green Care“-Zertifizierung ausgezeichnet. Die Geltungsbereiche dieser Zertifizierung sind „Gartenpädagogik am Bauernhof“ und „Tiergestützte Intervention am Bauernhof“. Für das Gütesiegel „Green Care – Wo Menschen aufblühen“ wurde seitens der LFS Hollabrunn ein umfangreicher Qualitätskriterienkatalog erfüllt. Ab sofort können daher auch in diesem Rahmen sowohl tiergestützte als auch gartenpädagogische Angebote umgesetzt werden. Die beiden „Green Care“-verantwortlichen Lehrerinnen Silvia Brandstätter, BEd und Dipl.-Ing. Karin Zenger, BEd freuen sich sehr über diesen weiteren tollen Erfolg für die Schule, der auch zeigen soll, welche neue und zusätzliche Einkommenschancen für landwirtschaftliche Betriebe in der Region möglich sind.



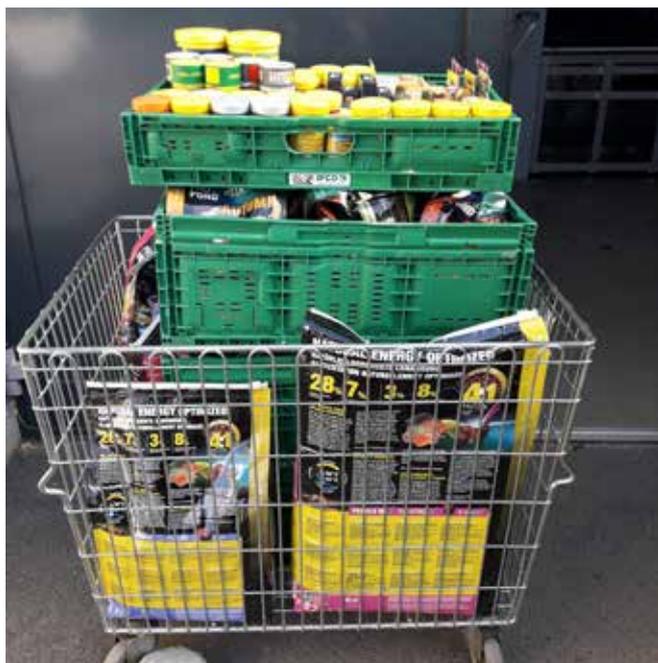
Foto: Schuldirektor Rudolf Reisenberger und die beiden stolzen Lehrerinnen Silvia Brandstätter und Karin Zenger mit dem erhaltenen „Green Care“-Zertifikat. (Foto: Wilhelm Triebel)

Neues aus der Kleintierhaltung

Die Ferienzeit wurde von den Lehrkräften wie jedes Jahr auch zu Planungen für die Lehrwerkstätten, Erweiterungen im Tierhaltungsbereich und zum Einbau von Neuem in den Unterricht genutzt. So entstanden z. B. aufwendige Unterrichtsmaterialien für die TGI-Ausbildung, es wurde das Nutztierhaltungsbuch für die Haustierhaltung (Mischling & Zenger) um die Themenbereiche Nutztierethologie, Enrichment und Tiergestützte Interventionen erweitert, die TGI-Wiese mit einer neuen Heuraufe ausgestattet, die Innenhofvoliere für das Graupapageien-Pärchen Lili und Hans neu adaptiert, der Veterinärkunde-Praxisunterricht für die 4. Klasse noch stärker als bisher mit der AniCura-Tierklinik Hollabrunn verwoben oder der Exkursionsablaufplan in Pflanzenbau für die 2 HT neu organisiert.

Zu Ferienbeginn fand auch wieder der bereits zur Tradition gewordene Motorsägenkurs für die Schönbrunner Tierpfleger-Lehrlinge begleitet von ihrem Ausbilder Ramon Messinger statt. Stefan Amon, Andreas Fraßl und Dominik Köck, das engagierte Landtechnik-Lehrer-Team, gaben ihr Wissen in einem heißen und intensiven Kurs an die angehenden Tierpfleger weiter. Als Mitbringsel für die tierischen Freunde in Schönbrunn konnte heuer dank der frühen Ernte schon die bei exotischen Vögeln begehrte, aber nur selten kommerziell angebaute Rispenhirse aus dem Schulbetrieb mitgegeben werden.

Mittlerweile haben unsere 35 neuen Schüler aus der



Die Firma JBL ist seit Beginn der Haustierhaltung vor 10 Jahren ein verlässlicher Partner unserer Schule und schickt heuer ihr komplettes Futtermittelsortiment für Teich, Aquaristik und Terraristik als Demonstrationsmaterial für den Vivaristikunterricht. (Foto: Verena Kucera)

ersten Klasse Haustierhaltung bereits die Einschulungsphase mit Arbeitssicherheits-Training und Hygieneschulung im Praxis-Unterricht hinter sich und befinden sich mitten in der tierbezogenen Fachausbildung. So wird heuer zum ersten Mal der große Themenblock „Fütterung“ im Vivaristikunterricht zusätzlich von einer Futtermittelausstellung des kompletten (!) Futtermittelsortiments von JBL begleitet. Wie schon in den vergangenen Jahren wird dazu dann als Abschluss-Vortrag JBL-Vertreter Sven Röhl die 1 HT besuchen und neueste Forschungsergebnisse sowie wirtschaftliche Aspekte dieses hochrelevanten Gebietes in den Unterricht einbringen.

Ebenfalls neu ist die Schüler-Rubrik „Hollabrunner Viva Youngsters“ in der Verbandszeitschrift ATA (Aqua Terra Austria) des ÖVVÖ (Österreichischer Verband für Vivaristik und Ökologie), in der seit Oktober nun monatlich Artikel unserer Schüler veröffentlicht werden und damit jungen Autoren die Möglichkeit geboten wird, erste Erfahrungen mit dem Verfassen von Fachartikeln zu sammeln. Die Schüler der HT sind über die Schule auch Mitglied im ÖVVÖ sowie dem Österreichischen Dachverband sachkundiger Tierhalter (ÖDAST) und kommen so bereits als Jugendliche mit Vereinen in Kontakt, die sich ehrenamtlich für die Tierhaltung engagieren.

Hollabrunner Viva Youngsters

Red Sakura Garnelen im Portrait

Neocaridina heteropoda var. *Sakura*

Sara Pertak, Elena Rabacher
und Kerstin Waitz
(Schülerinnen der 1. Klasse
Haustierhaltung der LFS Hollabrunn)

Die Red Sakura Gamelle stammt aus dem asiatischen Raum und ist eine Süßwassergamelle. Der Name bedeutet auf Japanisch „Kirschblüte“ und hat mit ihrer Farbpracht zu tun. Sie ist eine Zuchtform der Red Fire Gamelle (*Neocaridina heteropoda* var. *Red*), deswegen gibt es von dieser Art keine Wildlinge.
Die Red Sakura Gamelle weist eine intensiv rote Färbung des Panzers auf. Bei unterschiedlichen Exemplaren dieser Art können verschiedene Abnuancierungen der Färbungen auftreten. Die Red Sakura Gamelle ist jedoch immer deutlich roter als die Red Fire Gamelle. Ein geringer Geschlechtsdimorphismus ist vorhanden, denn die Weibchen sind meist prachvoller gefärbt als die Männchen und etwas größer. Es kann sogar vorkommen, dass die Männchen farblos sind. Diese Zwerggamelle wird ca. 2,5 cm groß.



Ausschnitt aus dem ersten „Hollabrunner Viva Youngsters“-Artikel von Sara Pertak, Elena Rabacher und Kerstin Waitz aus der 2HT. (Quelle: ATA, 10 2018, S. 17-18)

Tierisch gibt es seit der letzten ABSO-Ausgabe auch einiges an Neuem zu berichten: Der Indoor-Koiteich wurde wie geplant zu Schulschluss noch in Betrieb genommen, die ersten Goldfische in verschiedensten Zuchtvarianten hielten bereits Einzug und Anfang Ok-

tober konnten jetzt fünf Kois als Geschenke eines befreundeten Züchters ihren neuen Teich beziehen. Die Tiere sind aus dem heurigen Jahr und wir können sie somit einige Jahre bei ihrem auch für Fischbegriffe schnellen Wachstum begleiten!

Eine behaarte und knopfartige Neuheit in der Schule sind die afrikanischen Vielzitzenmäuse, von denen uns unsere Kollegin Trixi Wagner eine schön gefleckte Zuchtgruppe für den Unterricht überlassen hat. Diese Tiere sind nicht nur sehr possierlich zum Ansehen, sondern auch als Futtertiere bei Tierhaltern beliebt und wir freuen uns, mit ihnen unser Spektrum in der Nagerzucht erweitern zu können.

Bei den Wirbellosen sind viele Heuschrecken, Fang- und Gespenstschrecken dafür bekannt, sich in Farbe und oft auch in Form an ihren Lebensraum anzupas-



: Paarung von *Pseudocreobotra wahlbergi*. (Foto: Steffi Friedl)

sen. Sie werden so für ihre Fressfeinde regelrecht unsichtbar. Ein wahrer Meister der Tarnung ist die Blütenmantis (*Pseudocreobotra wahlbergi*), welche eben Blüten überzeugend nachahmt und von denen derzeit im Vivarium die nächste Generation geschlüpft ist.

Auch bei den Achatschnecken der Art *Archachatina marginata ovum*, die nicht ganz so häufig in menschlicher Haltung zu finden sind, haben wir nun nach dreijähriger Wartezeit endlich adulte Tiere und jetzt auch den ersten Nachwuchs, sodass wir heuer ein Exemplar auch auf die gerade in Vielzahl stattfindenden Schulmessen mitgeben konnten. Kaum jemand bleibt ob der Größe dieser Tiere unbeeindruckt!

Mit den Schulmessen, bei denen die drei Fachrichtungen unserer Schule vorgestellt werden, sind wir auch wieder mitten im „alltäglichen“ Geschehen im, um und außerhalb des Unterrichts. Aufgrund der stetig steigenden Nachfrage nach Schulführungen – alleine im September waren es schon drei – ist nun unser Programm-Angebot auch online abrufbar (https://www.lfs-hollabrunn.ac.at/de/service/green_care_und_tgi/) und die beiden zuständigen Green Care/TGI-Fachkräfte Silvia Brandstätter, BEd und DI Karin Zenger, BEd bitten um zeigerechte Voranmeldung, um die Koordination mit dem Praxisunterricht bestmöglich vornehmen zu können und so unseren Schülern zu ermöglichen, auch hier möglichst viel Erfahrung zu sammeln!



Große afrikanische Achatschnecke (*Archachatina marginata ovum*) als Attraktion bei einer der Schul-Messen. LFS Hollabrunn - eine große Sache! (Foto: Karin Zenger)

Betriebsdienstleistungskaufmann/-frau (kurz BDL) – ein Angebot der LFS Hollabrunn

Absolvent/innen der Fachrichtung „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“ haben die Möglichkeit den Lehrabschluss zum BDL zu erwerben.

Voraussetzung für den Antritt zur Prüfung sind der Facharbeiterbrief und ein Mindestalter von 18 Jahren. Aufgrund des Facharbeiters und der in der Fachschule bereits erworbenen Kenntnisse entfällt der schriftliche Prüfungsteil und es ist nur mehr ein Fachgespräch mit der Prüfungskommission zu führen. Als Vorbereitung auf dieses Gespräch gibt es an der Schule einen Vorbereitungstag.

Betriebsdienstleistungskaufleute sind oft in Unternehmen oder Institutionen für administrative oder kaufmännische

Aufgaben zuständig. Sie planen, organisieren oder überwachen verschiedene Abläufe und Dienstleistungen. Dazu zählen zum Beispiel die Beschaffung von Waren sowie die Kontrolle deren Lieferung, die Erstellung von Reinigungsplänen, die Personaleinteilung, die Organisation von anlassbezogenen Raumdekorationen, die Veranlassung von Reparaturen und vieles mehr.

Gleichzeitig mit dem Abschluss zum BDL wird der Lehrabschluss zum/r Bürokaufmann/frau erworben. Ebenso bietet der BDL die Möglichkeit viele weitere Lehrabschlüsse durch Ablegen der geforderten Prüfungen zu erreichen.

Kurz notiert



Wir sind bei den Bildungsmessen dabei!



Exkursion Kittenberger Erlebnisgärten



Hufschmiedekurs in der LFS Hollabrunn



Lesehahn 2018



Vorführung von Weinbaumaschinen
mit der RWA und der Firma CFS



Praxisunterricht Küchenführung –
Halloween-Special



Praxisunterricht Landwirtschaft und Gartenbau



Anlieferung unseres Praxisraums für Gartenbau

Landesrätin Teschl-Hofmeister zu Besuch im Landesweingut Retz!



Copyright: Büro LR Teschl-Hofmeister

Am 15.10.2018 gab es hohen Besuch im LWG Retz. Die zuständige Landesrätin für das NÖ landwirtschaftliche Schulwesen, Mag. Teschl-Hofmeister, stattete uns einen Besuch ab und informierte sich über die Leistungen, die für Unterricht und Beratung angeboten werden. Im Beisein von LGD Dr. Josef Rosner und Dir. Ing. Rudolf Reisenberger inspizierte die Landesrätin den praktischen Unterricht der Hollabrunner Schüler in Retz. Unter der fachkundigen Anleitung von Betriebsleiter Franz Ecker fand gerade der Winterweizenanbau mittels Direktsaat statt. Teschl-Hofmeister war beeindruckt von der technischen Ausstattung und der Professionalität des Unterrichts sowie vom Eifer der Schüler in der praktischen Einheit.

Kellermeister Leopold Wurst und Versuchstechniker Christian Gerstorfer führten anschließend fachkundig

durch die Kellerei und die Mikrovini- fication. Nach einem Kurzbesuch in der Tourismusschule Retz wurde der Besuch im Winzerhaus am Altenberg fortgesetzt. Dir. Reisenberger prä- sentierte bei einem guten Glas Wein die Pläne für die Baulichkeiten zur Schulkooperation mit der Fleischer- schule und der neuen Weinprodukti- onshalle am Mitterweg in Hollabrunn. Die Landesrätin sieht im Projekt Hollabrunn, wo ein Fleischkompe- tenzzentrum mit 3 Schulen entsteht (Landwirtschaftliche Fachschule,

Gewerbliche Berufsschule für Fleischer und HTL für Lebensmitteltechnologie), ein Vorzeigeprojekt für zu- künftige Schulkooperationen in Niederösterreich.

Rudolf Reisenberger



Copyright: Büro LR Teschl-Hofmeister

Winterweizenanbau 2. Klasse Landwirtschaft



„Theorie und Praxis verknüpfen“ – darauf wird an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn großer Wert gelegt. In Kleingruppen konnten die Schüler etwa Saatgut- bedarfsberechnungen sowie Ab- drehproben und Einstellungen an verschiedenen Sägeräten vorneh- men. Höhepunkt für jeden Schüler war natürlich der Anbau selbst mit modernsten Geräten. Unter der In- struktion von Landwirtschaftsmei- ster Martin Semmelmeier wurden rund 20 ha von den Schülerinnen und Schülern angebaut. Die Begei- sterung war riesig!

Die Schule versucht die Schülerinnen und Schüler bestmöglich auf die bevorstehende Fremdpraxis im Sommer 2019 vorzubereiten. Das umfangreiche Versuchswesen bietet dabei den Schülern einen optimalen Einblick in aktuelle Themen. Die Schüler und Lehrer werden laufend von Versuchskoordinator LWM Franz Ecker in das

Versuchswesen mit eingebunden. Spannend sind die Ergebnisse, welche in den Wintermonaten genauer besprochen werden. Anschließend ein Überblick über derzeit laufende Versuche an der LFS Hollabrunn

Gerhard Gschweicher

Ackerbauversuchswesen LFS Hollabrunn - Versuchsprogramm 2018

Nr.	Kulturart	Beschreibung	Varianten	WDH
1	Winterweizen	Düngungsversuch	28	3
2	Winterweizen	Fungizidversuch	10	4
3	Winterweizen	Flüssigdüngungsversuch	10	4
4	Winterweizen	Bodenbearbeitungsversuch mit Sortentestung	16	3
5	Winterweizen	Erlösoptimierung/Düngerintensität	11	3
6	Winterweizen	Sortenversuch	26	3
7	Körnermais	Sortenversuch frühe Reifegruppe	24	3
8	Körnermais	Sortenversuch späte Reifegruppe	40	3
9	Körnermais	Maiszünsler/Insektizidversuch	5	4
10	Körnermais	Düngungsversuch Eurochem	8	4
11	Körnermais	Düngungsversuch Eurochem - UMG	7	4
12	Körnermais	Düngungsversuch Eurochem - CRENEL	8	4
13	Körnermais	Mykorrhizaversuch	12	6
14	Körnermais	Mykorrhizaversuch	18	6
15	Silomais	Begrünungsmanagement	18	3
16	Kartoffel	Dammstabilisierung im Kartoffelbau	6	3
17	Kartoffel	Rhizoctoniaversuch	5	4
18	Kartoffel	Projekt MIKAB	25	4
19	Kartoffel	Pflanzenstärkung Supporter	6	4
20	Kartoffel	Drahtwurmversuch konventionell	7	4
21	Kartoffel	Drahtwurmversuch Global 2000	5	7
22	Kartoffel	Düngungsversuch Eurochem - UMG	4	4
23	Kartoffel	Düngungsversuch Eurochem - CRENEL	5	7
24	Winterraps	Sortenversuch	18	3
25	Winterraps	Vergleich Drillsaat - Einzelkornsaat und Reihenweite	6	6
26	Sojabohne	Sortentestung inkl. Vorprüfung 3 Blöcke	68	3
27	Sojabohne	Sortentestung inkl. Vorprüfung 5 Blöcke	131	2
28	Sojabohne	Düngungsversuch Eurochem - CRENEL	4	4
29	Kichererbse	Sortentestung	9	3
30	Linsen	Sortentestung	6	3
31	Sonnenblumen	Sortentestung inkl. Vorprüfung 4 Blöcke	77	2
32	Sonnenblumen	Sortentestung inkl. Vorprüfung 3 Blöcke	40	3
33	Zückerrübe	Herbizidversuch	6	3

Kultur	Parzellen	Kultur	Parzellen	Kultur	Parzellen
Winterweizen	242	Sojabohne	491	Winterkörnerraps	90
Körnermais	471	Kichererbse	27	Zuckerrübe	18
Silomais	54	Linsen	18	Gesamtanzahl 2018 2077 Exaktversuchsparzellen	
Kartoffel	277	Sonnenblumen	274		

Internationale Forschergruppe und LK Burgenland zu Besuch in Hollabrunn



Experimental Farm Network in Hollabrunn

Eine internationale Forschergruppe war am Donnerstag, dem 04.10.2018, zu Gast in Hollabrunn. Die Wissenschaftler aus verschiedenen europäischen, aber auch asiatischen Ländern trafen einander zum „experimental farm network“ in Wien an der BOKU und besuchten im Rahmen eines mehrtägigen Aufenthaltes verschiedene Vorlesungen, Workshops und Exkursionsbetriebe. In der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn besichtigte die Gruppe die Versuche zum Thema Zwischenfruchtmanagement sowie die Feldexperimente zur Bodenbearbeitung. DI Harald Summerer erklärte am Beispiel eines Zwischenfruchtbestandes die Vorteile „begrünter“ Felder und die möglichen bzw. notwendigen Managementmaßnahmen für einen er-

folgreichen Zwischenfruchtanbau. Anschließend waren die Wissenschaftler gefordert, gewisse Feldparameter und die Unterschiede zwischen verschiedenen Varianten selbst zu erheben. Der fachliche Teil endete im Wirtschaftshof der Schule mit der Besichtigung der Versuchsmaschinen und des technischen Equipments. Bei einer gemeinsamen Jause und angeregten Fachgesprächen klang dieser sehr interessante Nachmittag aus. Sowohl für die Besucher als auch für die Gastgeber war dieser multikulturelle Austausch auf hohem wissenschaftlichem Niveau eine tolle Bereicherung.

Am Dienstag, dem 09.10.2018, durfte die Fachschule Hollabrunn zu einer ähnlichen Thematik Fachleute der Landwirtschaftskammer Burgenland begrüßen. Bei einer praktischen Feldvorführung konnten sich die Experten ein Bild von dem in Hollabrunn praktizierten System der konservierenden Bodenbearbeitung machen. Dabei wurde sowohl auf die technischen als auch auf die pflanzenbaulichen Aspekte eingegangen. Begeistert zeigten sich die Besucher von den vielfältigen Bemühungen, die in der LFS Hollabrunn zum Thema Bodenschutz und Bodenfruchtbarkeit unternommen werden. Speziell die Erfahrungen und die Versuche zur Thematik Zwischenfruchtanbau überzeugten die Gäste, die sowohl in der konventionellen, als auch der biologischen Landwirtschaft tätig sind.

NÖ Landesschulsprecher der Landwirtschaftsschulen gewählt

Die neu gewählten Schülervereinerinnen und -vertreter der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen Niederösterreichs wurden von Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister zu einem ersten Arbeitsgespräch empfangen. Mit Landesschulsprecherin Sara Handl von der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Gaming und ihren beiden Stellvertretern Andrea Aschauer (LFS Pyhra) und Matthias Kirchner (LFS Hohenlehen) wurden inhaltliche Schwerpunkte für das neue Schuljahr besprochen. „Für uns hat der wertschätzende Umgang miteinander absoluten Vorrang, denn dies ist die Basis für ein gutes Schul- und Lernklima. Daher werden wir mit den Lehrerinnen und Lehrern, den Angestellten und der Direktion das partnerschaftliche Gespräch suchen, um für alle Beteiligten das Bestmögliche zu erreichen“, betonte Landesschulsprecherin Sara Handl. Die Jugendlichen vertreten rund 3.000 Schülerinnen und Schüler an den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen. Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gra-



Foto (v. l.): Stellvertreterin Andrea Aschauer (LFS Pyhra), Stellvertreter Matthias Kirchner (LFS Hohenlehen), Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Landesschulsprecherin Sara Handl (LFS Gaming). (Foto-Copyright: Jürgen Mück)

tulierte den neuen SchülervereinerInnen zur Wahl: „Es ist schön, dass junge Menschen Verantwortung für die Gemeinschaft übernehmen und sich für die Anliegen der Schülerinnen und Schüler einsetzen. Die Landesschulsprecherinnen und Landesschulsprecher besitzen eine Vorbildfunktion, da sie sich für die aktive Mitbe-

stimmung engagieren und basisdemokratische Arbeit leisten.“ Für Teschl-Hofmeister ist es ein wichtiges Signal der Bildungspolitik, den Jugendlichen auf Augenhöhe und mit Respekt zu begegnen: „Die Einbindung der Schülervereinerinnen und Schülervereiner stärkt das Demokratieverständnis der Jugend.“

Die Landesschülervertretung (LSV) ist in Österreich die gewählte gesetzliche und überparteiliche Vertretung der Schülerinnen und Schüler eines Bundeslandes

gegenüber dem Landesschulrat, sonstigen Behörden und dem Landtag. Außerdem unterstützen die Schülervereinerinnen und Schülervereiner an den einzelnen Schulen die Klassensprecherinnen und Klassensprecher bei ihrer Arbeit und organisieren Seminare, Informationsveranstaltungen, SchülerInnenparlamente und Schulpartnerschaftsgespräche. Die Landesschülervertretung Niederösterreich repräsentiert über 200.000 Schülerinnen und Schüler.

23. Sommercampus der NÖ Landwirtschaftsschulen



Foto (v. l.): Berufsschul-Direktorin Annamaria Betz, Professor Rolf Arnold, Landesschulinspektor Karl Friewald, Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Fachschul-Direktor Franz Fuger, LA-KO-Leiterin Kristina Mandl und Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler. (Foto-Copyright: Jürgen Mück)

Vom 27. bis 29. August 2018 fand der traditionelle Sommercampus der NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) an der Gartenbauschule Langenlois bereits zum 23. Mal statt. Über 200 Pädagoginnen und Pädagogen nahmen an den Vorträgen und Workshops teil. „Das Programm des diesjährigen Sommercampus der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen ist wieder am Puls der Zeit und widmete sich an den drei Tagen aktuellen Trends in der Gesellschaft und der Pädagogik, wo anerkannte Expertinnen und Experten zu Wort kommen“, betonte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Schwerpunkte sind diesmal die Beziehungskultur und die Kommunikation in der Schu-

le, denn in einer immer komplexeren Welt ist der wertschätzende Umgang miteinander für das Schulklima und den Lernerfolg von entscheidender Bedeutung“, so Teschl-Hofmeister. Die Weiterbildung besitzt an den Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich einen hohen Stellenwert, wie der Sommercampus seit 23 Jahren immer wieder aufs Neue bestätigt.

Den Auftakt des Sommercampus machte Rolf Arnold, Professor für Pädagogik, der über die sogenannte Selbstlernkompetenz als die Schlüsselkompetenz des 21. Jahrhunderts referierte. Darunter versteht er die Übernahme von Verantwortung für die eigene Entwicklung sowie die Fähigkeiten zur Problemlösung, Kooperation und Kommunikation. Professor Rainer Haas vom Institut für Marketing und Innovation an der Boku beleuchtete das Thema Storytelling in der Landwirtschaft. Die Methode des „Geschichtenerzählens“ wird nicht nur im Journalismus verwendet, sondern findet immer mehr in der Schule und Erwachsenenbildung Eingang, um Wissen optimal zu vermitteln. Dem aktuellen Thema „Beziehungskultur und Kommunikation in der Schule“ widmeten sich die beiden Trainer Stefan Sanzenbecker und David Kupfer. Zahlreiche Workshops, wie etwa Agrarkommunikation 4.0, E-Learning und Safer Internet, rundeten das Angebot des Sommercampus ab. Mit dem Kabarett von Ingo Vogl zum Thema „Beziehungskultur aus der Vogelperspektive“ gab es einen humorvollen Schlusspunkt.

Gut zu wissen

Landtagsabgeordneter Bgm. Richard Hogl, Bauernkammer- und Bauernbundobmann Vbgm. Friedrich Schechner (Bez. Hollabrunn), Bezirksbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer, die Landeskammerräte Liane Bauer und Ing. Reinhard Zöchmann starteten in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn am Montag, den 10. Oktober 2018, die Aktion „Gut zu wissen“ für den Bezirk Hollabrunn. Direktor Ing. Rudolf Reisenberger unterstützt mit seinem Team voll und ganz diese Initiative.



WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...

... zur Vermählung
DI Stefan Amon, BEd
und
Verena Hainz, BEd



**Alles Gute auf eurem weiteren
 Lebensweg!**



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Kursprogramm 2018_19 - LFS Hollabrunn - www.diefachschule.at

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
21.11.2018 17:00 - 21:00	Varroaschulung Theorie Theoretischer Teil über die Varroabehandlung. Zusammen mit dem 4-stündigen Praxiskurs "Praxis 5 - Varroabehandlung" wird diese Schulung für die Kleingeräteförderung als Varroaschulung anerkannt. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	Werner Schuster
06.12.2018 18:00 - 22:00	Einfache Weinuntersuchungen für Praktiker - LFS Hollabrunn Säurebestimmung, SO ₂ -Bestimmung, Zuckertest, Bentonituntersuchung Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 40,00	Ing. Johannes Roch
15.12.2018 09:00 - 17:00	Arbeiten mit der Motorsäge Sicherheitsunterweisung: Arbeiten mit der Motorsäge, Kennenlernen der Schutzausrüstung „am Mann“ sowie der Sicherheitseinrichtungen der Motorsäge, Grundkenntnisse zur Wartung div. Maschinen und Geräte, Spannungsschnitte im Schwachholz mit Spannungssimulator (max. 15 cm Durchmesser), Trennschnitttechnik, Gefahrenbereiche erkennen und Unfälle aktiv vermeiden. Schutzausrüstung, Motorsäge und Treibstoff sind selbst mitzubringen. Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 95,00	Ing. Dominik Köck

Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
10.01.2019 08:00 - 16:00	Obstbaumschnittkurs Schnitt u. Erziehung von Obstbäumen in Theorie und Praxis. Bitte Baumschere u. Arbeitshandschuhe mitbringen! Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 80,00	Ing. Johannes Roch
12.01.2019 09:00 - 17:00	Ergonomie und Arbeitstechnik im Laub-/Mischwald Arbeits- und Körperhaltung im Umgang mit der Motorsäge, technische Hilfsmittel zur Schonung des Körpers (Greifzug, Hochentaster, Freischneider, Fällboy, ...), Sicherheit ohne übermüdeten Körper, „Übungen für zwischendurch“ zur Entlastung beanspruchter Körperregionen. Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 95,00	Ing. Dominik Köck
13.01.2019 09:00 - 17:00	Grundschulung für Imkerneueinsteiger Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schuster
30.01.2019 17:00 - 21:00	Faulbrut erkennen und sanieren Wie erkenne ich eine der gefährlichsten Bienenseuchen? Was ist zu tun, wenn sie auftritt? Von der Meldung bis zur Sanierung behandelt dieser Kurs alle wichtigen Eckpunkte Schritt für Schritt. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	Werner Schuster
11.02.2019 17:00 - 21:00	Honigqualität und Beurteilung Wassergehalt- und Leitfähigkeitsmessung, Honig Be- und Verarbeitung, Cremehonigherstellung, „richtig“ abfüllen, Sensorik bei regionalen Honigsorten mit Verkostung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	Werner Schuster
13.02.2019 17:00 - 21:00	Betriebsweise: Schwarmvorbeugung und Völkervermehrung Ein aufbauender Kurs zu "Praxis 3 - Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung" behandelt intensiv noch einmal die Theorie. Wie kann die Schwarmvorbeugung gelingen? Was ist zu beachten? Praktische Tipps und Tricks von Experten. Ziel ist eine kontrollierte Völkervermehrung. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	Werner Schuster
14.02.2019 08:00 - 16:00	Schnapsbrennkurs Herstellung von Bränden und Likören in Theorie und Praxis, Grundlagen des Brennens, gesetzliche Bestimmungen, Maischebehandlung, Brennereigeräte, Raubrand, Feinbrand, Abstimmung des Brandes, fehlerhafte Brände, praktischer Abtrieb eines Feinbrandes mit Vorlauf-/ Nachlaufabtrennung, Likörerzeugung, Verkostung verschiedener Brände und Liköre Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 80,00	Ing. Johannes Roch

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
14.02.2019 - 16.02.2019 08.00 - 16.00	Staplerführerschein Verordnung gem. BGBl.Nr.441/1975 über Führen von Staplern mit motorischem Antrieb für die Fahr- und Hubbewegung. Die notwendigen Fachkenntnisse im Sinne des § 2 Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 220,00	DI Stefan Amon
24.02.2019 09.00 - 17.00	Grundschulung für Imkerneueinsteiger Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schuster
11.03.2019 17:00 - 21:00	Hygieneschulung Neue Leitlinie für Imkereibetriebe; Vorgabe der GHP (guten Herstellungspraxis). Dieser Kurs ist Teil des Qualitätsprogrammes der Förderrichtlinie. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	IM Ing. Josef Niklas
17.03.2019 09:00 - 17:00	Grundschulung für Imkerneueinsteiger Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schuster
04.04.2019 08.00 - 16.00	Veredelungskurs Bedingungen für das Gelingen einer Veredelung, Veredelungsarten, Behandlung von Edelreisern, geeignete Unterlagen, praktisches Durchführen der Veredelungsart "Kopulation" beim Apfel. Vorhandene Veredelungsmesser bitte mitbringen. Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 80,00	Ing. Johannes Roch
07.04.2019 09.00 - 17:00	Praxis 1+2 - Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte im Bienenvolk Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort - Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade, Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schuster
15.04.2019 09:00 - 15:00	Terrassenmöbel aus Paletten Moderne, zeitgemäße Gartenmöbelstücke ganz einfach selbst herstellen und mit einigen wenigen Handgriffen werden Ihre gebrauchten Paletten zu einzigartigen Sitzgelegenheiten umfunktioniert. Für eine gesamte Gartengarnitur (= 2 Bänke, 1 Tisch) werden 7 Paletten benötigt - evtl. 1 Stück als Reserve! WICHTIG: EURO Paletten benutzen! Paletten wenn möglich mitbringen oder 10 € je benötigter Palette. Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 50,00	Ing. Dominik Köck

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
28.04.2019 09:00 - 17:00	Praxis 1+2 - Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte im Bienen-volk Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort - Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade, Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schuster
25.05.2019 09:00 - 17:00	Praxis 3+4 - Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung + Honigernte Schwarmvorbeugende Maßnahmen, Schwarm fangen und verwerten, Jungvolkbildung, Ernte, Verarbeitung, Lagerung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schuster
26.05.2019 09:00 - 17:00	Praxis 3+4 - Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung + Honigernte Schwarmvorbeugende Maßnahmen, Schwarm fangen und verwerten, Jungvolkbildung, Ernte, Verarbeitung, Lagerung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schuster
20.07.2019 09:00 - 13:00	Praxis 5 - Varroabehandlung Auffütterung, Varroabehandlung laut gesetzlichen Vorschriften Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	Werner Schuster
21.07.2019 09:00 - 13:00	Praxis 5 - Varroabehandlung Auffütterung, Varroabehandlung laut gesetzlichen Vorschriften Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	Werner Schuster
21.09.2019 09:00 - 13:00	Praxis 6 - Herbstrevision Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	Werner Schuster
22.09.2019 09:00 - 13:00	Praxis 6 - Herbstrevision Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	Werner Schuster

Apfel- und Apfelsaftverkauf im Schulkeller!



Jeden Freitag von 7.30 - 11.30 Uhr besteht die Möglichkeit verschiedene Apfelsorten zum Preis von € 1,-/kg und Apfelsaft zum Preis von € 2,50/l aus der schuleigenen Obstanlage zu kaufen!

Es besteht auch die Möglichkeit Großmengen zu kaufen. (Preis auf Anfrage)



INFORMATIONSTAGE

Fr., 23.11.18, 13:00 - 17:00
Sa., 24.11.18, 09:00 - 14:00



“Ihr traditioneller Bildungspartner im westlichen Weinviertel”

- Landwirtschafts- u. Weinbauausbildung
- Kleintierhaltung u. Futtermittelproduktion (Haustierhaltung)
- Betriebs- u. Haushaltsmanagement
Betriebsdienstleister
Ausbildung z. Haus-, Garten- u. Tierbetreuer
- Berufsreifeprüfungslehrgang
mit Studienberechtigung

Qualitätsrindfleisch von der Hollabrunner Kalbin

5 kg Paket Rindfleisch (Gulasch, Suppe, Schnitzel)	€ 55,-
3 kg Paket Rindfleisch (Gulasch, Suppe, Schnitzel)	€ 33,-
Rindschnitzel, Gulasch, Suppenfleisch	€ 12/ kg
Lungenbraten	€ 42/ kg
Beiried	€ 25/ kg
Rostbraten	€ 23/ kg
Hüftsteaks	€ 18/ kg
Schulterschmelze, Mageres Meisel	€ 17/ kg
Tafelspitz, weißes Scherzel	€ 17/ kg

Knochen werden auf Wunsch gratis beige packt!!

Spezialwünsche

Bestellungen für den **Festtagstisch bitte bis Anfang Dezember**. Sie hätten Ihre Rindschnitzel gerne geschnitten - kein Problem!

Bestellinformation

Vorbestellungen bei Christine Schüller:
Tel.: 02952/2133201 oder
e-mail: office@diefachschule.at

Abholinformation

Sie werden ca. 1 Woche zuvor telefonisch über den Abholtermin informiert!



FACHARTIKEL

Der Weinjahrgang 2018



Überlegungen zur Jungweinbehandlung von
Ing. Johannes Roch

So wie in den letzten Jahren war auch dieses Weinjahr nicht ganz einfach für den Winzer.

Es gab zwar in diesem Jahr zum Glück keinen Spätfrost und damit verbunden einen sehr frühen Vegetationsbeginn, jedoch hat die Sommertrockenheit im Weingarten für einigen Stress (nicht nur bei den Weinreben) gesorgt. Diese extreme Trockenheit und die intensive Sonnenscheindauer haben zu einer sehr frühen Reife geführt, und so wurde die Lese mit den Fröhsorten be-

reits ab Mitte August begonnen. Durchwegs gesundes Traubenmaterial, teilweise mit Trockenschäden, teilweise mit Sonnenbrand war die Folge. Die Mostgradation war erfreulich hoch, jedoch gab es bes. bei Trockenstress oft sehr geringe Säurewerte.

Besonders auffällig war heuer der Anteil an Insekten im Lesegut (Ohrwürmer, Marienkäfer, Blattwanzen), deren Mitverarbeitung an die Grenzen der Hygiene stößt und außerdem für Winzer mit „veganen Weinen“ eine sehr starke Beugung des Begriffes bedeutet.

Die Weinernte ist abgeschlossen, die meisten Weine sind vergoren, etliche Jungweine sind bereits im Verkauf. (Heuer erstmals auch im Weinviertel bereits im September!)

Änderungen des Weingesetzes für 2018:

Die Hektarhöchstmenge ist seit 2 Jahren auf 10800 kg erhöht worden. Traubenverkäufer im Weinviertel hatten heuer aufgrund der guten Qualitäten und des dennoch schwachen Preises eher das Nachsehen.

Die Säuerung von Jungwein wurde auch heuer wieder gestattet. Bei Maische/Most max 1,5 g/l und bei Jungwein max 2,5 g/l.

Analytik des Jahrganges 2018:

Alkohol: Moderate Alkoholausbeuten. (Besonders bei Rotwein eher schwache Ausbeuten)!

Säure: Trockene und heiße Sommer bedeuten stets eher wenig Säure. Daher war teilweise eine Säuerung bereits vor der Gärung sinnvoll. Während bei der Maischesäuerung eher der Weinsäure der Vorzug zu geben war (starke pH-Absenkung und damit eine saubere Vergärung), ist bei Jungweinen eher der Milchsäure der Vortritt zu geben.

Die Weinsäurewerte liegen durchwegs weit über 50 % der Gesamtsäure, teilweise ist sogar 2/3 Drittel anteilmäßig Weinsäure vorhanden.

Eiweiß: Die Eiweißwerte entsprechen dem Vorjahr. Bei heißen und trockenen Sommern ist immer mit hohen Eiweißwerten zu rechnen. Nach entsprechender Mostbentonitgabe muss man bei GV bis zu 200 g/hl rechnen, bei allen anderen Sorten bis 100 g/hl. Bei den bisherigen Analysen hat sich die Eiweißfreimachung im Jungwein als schwierig erwiesen, sodass unbedingt nach erfolgter Bentonitschönung eine Nachkontrolle auf Eiweiß gemacht werden soll.

Mögliche Fehlerquellen bei der Bentonitschönung: Bentonit klumpenfrei in Wasser vorquellen.

Mind. 4 Stunden vorquellen lassen (besser über Nacht). Gute und ausreichende Durchmischung im Fass. Anwendungstemperatur beachten. (Sollte über 10° C liegen).

Sensorik: Trotz größtenteils gesunden Traubenmaterials erscheinen viele Jungweine nicht ganz sauber. Bei sehr warmer Lese oftmals breite Weine, die teilweise auch von BSA-Noten geprägt sind. Genauso sind oftmals etwas derbe und grobe Töne vorhanden, die aus dem Gerbstoffbereich herrühren (bzw. aus dem erhöhten Insektenanteil im Lesegut).

Fehlentwicklungen:

Gärstockungen bereiten auch heuer wieder Probleme und können meist mit Zugabe von Hefenährsalzen und Temperaturerhöhung beseitigt werden.

Estrige Töne: Sind heuer eher nicht zu beobachten.

Böckser: kommt gelegentlich vor, daher soll der 1. Abstich vom Geläger rasch erfolgen.

Unsaubere Noten: Besonders harte und derbe Noten kommen vor. Auf besonders selektive Gerbstoffbehandlung ist zu achten.

Jungweinbehandlung:

1. Endvergärung kontrollieren: Mit „Clinitest“ einfach möglich. Bei noch vorhandenem Zuckerrest den Wein aufwärmen und Hefenährsalz (10 - 20 g/hl) zusetzen. Wirkung meist nur 2-3 Tage!

2. Umziehen: „Gebot der Stunde“. Um harmonische und volle Weine zu erreichen, ist anzuraten, die Weine rasch zu ziehen und danach auf der Feinhefe zu lagern.

3. Jungweinschwefelung: Entweder zum Zeitpunkt des Umziehens (= sichere Variante) oder nach einigen Wochen Lagerung auf Feinhefe. In jedem Fall ist aber eine SO₂-Gabe von 70 bis 75 mg/l zu empfehlen, um die Weine rasch SO₂-stabil zu machen und um ein mehrmaliges Nachschwefeln somit zu verhindern.

Neues Schwefelungsmittel für Wein: Seit Sommer 2016 ist eine flüssige Form von KPS zur Weinschwefelung zugelassen worden: Solution Sulfureuse P 18. Der Zusatz erscheint besonders bei der Jungweinschwefelung als sinnvoll, da der Auflösevorgang entfällt. Dosage bei Jungwein Weiß: 40 ml/hl entsprechen ca 70 mg SO₂/l.

4. Säureharmonisierung: Bei Frühsorten (Mth, FrV) wird teilweise eine Aufsäuerung nach Vorversuch notwendig sein.

Bei allen anderen Sorten (GV, RR, WB) wird in vielen Fällen keine Säuerung nötig sein. Aber auch hier bei Bedarf mit Milchsäure arbeiten.

5. Gerbstoffbehandlung: Wird heuer eine kleine Herausforderung werden. Aus trockengestressten Anlagen sind stets Weine zu erwarten, die eher zu UTA-Noten neigen. Um diesen vorzubeugen, ist eine gut überlegte Gerbstoffstrategie sinnvoll.

Mit den bekannten Behandlungsmitteln (PVPP, Degustin, Sensovin, aber auch FloraClair für BIO) kann nach Vorversuchen eine Behandlung durchgeführt werden.

6. BSA bei Rotwein: Der Apfelsäureanteil ist je nach Reife unterschiedlich hoch. In vielen Fällen ist nach Abklärung des Apfelsäuregehaltes ein BSA (Biologischer Säureabbau) empfehlenswert. Da der Apfelsäureanteil heuer eher gering ist, kann auf eine Startentsäuerung vor dem BSA verzichtet werden. Der Vorteil eines BSA liegt in der biologischen Stabilität der Weine nach erfolgtem Abbau.

Zusatz der Starterkulturen nach erfolgter Vergärung (Zucker sollte nicht mehr vorhanden sein), aufwärmen auf etwa 20 °C und ev. Zusatz von Bakterienährsalzen. Erst eine Apfelsäureanalyse unter 0,2 g/l bedeutet das Ende des BSA. Mit der ersten Schwefelung sollte nach Möglichkeit noch 3-6 Wochen zugewartet werden.

Ich hoffe, dass wir mit diesem sehr frühen Weinjahrgang 2018 auch wieder die Fruchtigkeit und Kernigkeit des Weinviertels im Glas erleben dürfen.

Ich wünsche allen viel Freude und Spaß mit dem Weinjahrgang 2018!

Ing. Johannes Roch

KOCHEN FÜR TEENIES

Kräuter-Käse-Sticks

Teig:

- 25dag Mehl
- 25dag Butter
- 25dag Topfen
- Salz

Fülle:

- 25dag geriebener Käse
- 4 EL Schafgarbe
- Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- Schafgarbe zum Bestreuen

Teig: Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und Salz zugeben. Mit zerkleinerter Butter abbröseln. Topfen unterkneten. Teig mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Schafgarbe von den Stängeln zupfen und gemeinsam mit dem geriebenen Käse auf einer Hälfte des Teiges verteilen. Ein Prise Salz drüberstreuen und die andere Teighälfte darüber klappen. Den Teigrand mit den Fingern zusammendrücken und mit dem Nudelholz flach ausrollen. Mit dem Teigrad etwa 2cm dicke Streifen schneiden. Den Streifen in die gewünschte Länge schneiden. Danach an beiden Enden nehmen und in die entgegengesetzte Richtung drehen. Mit Ei bestreichen und bei 220°C ca. 10 Minuten backen. Am Backblech auskühlen lassen.

Kürbisaufstrich

200g Kürbis (z. B. Hokkaido), 250g Topfen, 50g Butter, 2 Eier, 1 kl. Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie

Den Kürbis schälen, in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backrohr bei 180° C weich braten. Die Eier kochen und feinkwürfelig hacken. Zwiebel ebenfalls zerkleinern. Die Kürbisscheiben pürieren, die Butter schaumig rühren und mit dem Kürbispüree vermengen. Eier, Zwiebel und Topfen unter die Kürbis-Buttermasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Topfen-Schinkenbällchen

Zutaten: 50dag Topfen, 20dag Schinken fein gehackt, 1 Zwiebel fein gehackt, 2 Eier, 3 EL Vollkornmehl, 3 EL Haferflocken, Kräuter nach Belieben, Knoblauch, Salz, Sesam oder Brösel, Butterschmalz

Zubereitung: Für den Teig alle Zutaten vermengen. Bällchen formen, diese in Sesam oder Brösel wälzen und in etwas Butterschmalz langsam braten.



Kürbiskuchen

Zutaten: 4 Eier, 240g Zucker, 250g Mehl, 300g Kürbis (Hokkaido), 130g warme Butter, 150ml Joghurt, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver, Orangensaft zum Bestreichen

Kürbis schälen, entkernen und fein reiben. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier langsam zugeben und Joghurt mit dem Kürbis hinzufügen. Die gesamten Zutaten zusammenmischen, das Mehl-Backpulver-Salzgemisch unterheben. Die Gugelhupfform ausfetten, bemehlen und den Teig in die Form gießen. Den Kuchen 40 Minuten bei 180°C backen. Nach dem Backen noch in heißem Zustand stürzen und sofort mit dem Orangensaft bestreichen.



**Gutes Gelingen wünschen
Petra Blauensteiner und
Silvia Brandstätter!**

bussta.at
Technik aus Leidenschaft

EGGENBURG - KREMS - HOLLABRUNN - WIEN
HARDWARE-SOFTWARE-EDV-DIENSTLEISTUNG

TEL 0810 977 010

Edelstahl- und Aluminiumverarbeitung



- Geländerbau
- Abwassersysteme und Einrichtungen für Kellerei- und Lebensmittelbetriebe
- individuelle Anfertigung
- Laserschneiden

Am Tabor 34
3714 Sitzendorf
Mobil: 0676/5460100
Tel: 02959/27005
Fax: 02959/27005-4

www.es-tec.at office@es-tec.at

Raiffeisenbank Hollabrunn

MEIN ELBA

Online Sparen
Fonds
Wertpapiere

Bringen Sie Ihr Geld in Bewegung.

geldinbewegung.raiffeisen.at

200

Medieninhaber: Raiffeisen-Landesverband Niederösterreich Wien, T. W. Hofbrunnplatz 1, 1130 Wien

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
 Redaktion: Mag. Barbara Geiswinkler, DI Harald Summerer, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz
 Obmann: Andreas Bauer, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführerin: Mag. Barbara Geiswinkler
 Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.

www.diefachschule.at

www.abso.at

absolventen@diefachschule.at

22.10.2018